

Ф 3 ДП ОИ 03

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 13.05.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ Центр гиги
и эпидемиологии в Краснодарском
и Новороссийском филиале
А.Б. Черныш



**Акт
санитарно-эпидемиологического обследования**

№ 1376/28 «07» мая 2025 года

1.Дата обследования: 05.05.2025 года.

2.Основание обследования: заявление с вход. № 2085/275-ОИ от 28.04.2025 года и поручение № 56 от 01.04.2025 года начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе-курорте Геленджик, Туапсинском районе – главного государственного санитарного врача по городу-курорту Геленджик, Туапсинском районе О.В. Тушиной, вход. № 1619/119-ОИ от 01.04.2025 года.

3.Наименование объекта: Студенческий оздоровительно-спортивный комплекс «Радуга» Донского Государственного Технического Университета, в лице директора Черкуна Владимира Сергеевича, действующего на основании положения и доверенности №12.1-04-137 от 28.12.2024г.

Юридический адрес: 344000, г. Ростов-на-Дону, пл. Гагарина, 1.

Фактический адрес: 353490, г. Геленджик, с. Дивноморское, ул. Приморская, 10 «А».

4.ФИО специалиста, проводившего обследование: врач по общей гигиене, Новороссийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» Павлишина О.С.

5. ФИО представителя объекта: директор Студенческого оздоровительно-спортивного комплекса «Радуга», Донского Государственного Технического Университета Черкун В.С.

6.Цель санитарно-эпидемиологического обследования, на соответствие:

4. Цель экспертизы: соответствие требованиям:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» разделы I, II, III;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы II, VIII;

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел VI;

-СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» разделы II, IV;

-СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» раздел IV.

7.В результате санитарно-эпидемиологического обследования установлено:

Студенческий оздоровительно-спортивный комплекс «Радуга» Донского государственного технического университета (далее по тексту СОСК Радуга) расположен в курортной зоне с. Дивноморское муниципального образования города – курорта Геленджик, по адресу: Краснодарский край, г. Геленджик, с. Дивноморское, ул. Приморская, 10 «А», на территории которого в летний оздоровительный сезон 2025 года планируется деятельность стационарного, загородного, детского оздоровительного лагеря, сезонного функционирования в период с 16.06.2025 г. по 06.07.2025 г. в 1 смену с общим количеством детей 480 человек, в возрасте от 7 до 16 лет, продолжительность смены не менее 21 дня. Объекты (здания и сооружения) на территории лагеря введены в эксплуатацию в 1977г. и эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией. Территории ограждены по всему периметру забором из металлических конструкций высотой около 1,8 метра, освещены, благоустроены, охраняются и озеленены (70% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок). Согласно пояснительной записки директора СОСК «Радуга» Черкуна В.С. и при обследовании объекта установлено, что на территории организации отсутствуют плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники, а так же через территорию СОСК «Радуга» не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а так же изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объекта. Объекты СОСК «Радуга» расположены на двух территориях по обеим сторонам от автодороги ул. Черноморской на расстоянии друг от друга около 100 метров: верхняя со спальными корпусами, по адресу: Краснодарский край, г. Геленджик, с. Дивноморское, ул. Черноморская, 13 и нижняя с остальными строениями по адресу: Краснодарский край, г. Геленджик, с. Дивноморское, ул. Приморская, 10 А. Проезды, проходы и дорожки детской здравницы асфальтированы и не имеют дефектов, что соответствует требованиям раздела II п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20. Не созданы условия для пребывания детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, согласно пояснительной записки директора СОСК «Радуга» Черкуна В.С. прием детей с ограниченными возможностями в летний оздоровительный сезон 2025 года не планируется. На территориях лагеря отсутствуют постройки и сооружения функционально не связанные с деятельностью СОСК «Радуга», а так же здания с цокольными и подвальными этажами.

Функционально зонирована:

- зона проживания: два четырехэтажных спальных корпуса №1, №2; административно-хозяйственный корпус, медицинский пункт с зоной изолятора; деревянные домики для

проживания персонала здравницы (работающих студентов); столовая; конференц-зал; танцплощадка;

- физкультурно-оздоровительная: пляжный волейбол с песчаным покрытием; мини-футбольное поле, площадки для баскетбола и волейбола, комбинированная площадка для бадминтона и тенниса, имеющее специализированное полимерное покрытие. Полимерное покрытие спортивных площадок без дефектов и отводом поверхностных вод за пределы границ;

- зона хозяйственного и технического назначения: территория для автомашин, подсобные помещения, оборудованная контейнерная площадка. Контейнерная площадка расположена на расстоянии не менее 50 метров и не более 100 метров от спальных корпусов, игровых и спортивных площадок, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м. во все стороны, огорожена с 3 сторон и оборудована навесом, имеет твердое бетонное покрытие с уклоном для отведения дождевых сточных вод, укомплектована 4-я евроконтейнерами с закрывающимися крышками, имеет отдельный подъездной путь. Проведена обработка контейнерной площадки и дезинфекция мусорных контейнеров по договору с ООО «Дезцентр». Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется пролонгированному договору с ООО «Эко Юг» (дополнительное соглашение от 02.03.2025 г.). Утилизация ртутьсодержащих отходов осуществляется по договору со специализированной организацией ООО «Пиретта-Технология». Для временного хранения ртутьсодержащих отходов в хозяйственной зоне выделено отдельное помещение с закрытым металлическим контейнером.

При входе на территорию, где расположены спальные корпуса № 1, № 2 слева возле проходной расположена зона для встречи детей с посетителями, в том числе с родителями (законными представителями). Заключены договора с лицензированной специализированной организацией ООО «Дезцентр» на проведение барьерной противоклещевой обработки, дератизации и дезинсекции в СОСК «Радуга». Площадь обрабатываемой территории против клещей 6031,50 м² (акт выполненных работ от 01.04.2025 г., акт эффективности противоклещевой обработки от 04.04.2025г.) услуги дератизации 3794 м², (акт выполненных работ № 1 от 31.03.2025 г., акт эффективности выполненных работ № 1 от 02.04.2025г.), дезинсекция – 3793 м², (акт выполненных работ № 1 от 08.04.2025 г., акт эффективности выполненных работ № 1 от 10.04.2025г.)

СОСК «Радуга» обеспечены централизованным электроснабжением, газоснабжением, канализацией, холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением, горячее водоснабжение – за счет собственных котельной. Резервное горячее водоснабжение за счет электроводонагревателей непрерывного действия. Горячим и холодным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, медицинского пункта, туалеты, душевые, умывальные, помещения для стирки белья, раковины для мытья рук перед обеденным залом, помещение для приготовления дез.растворов и обработки уборочного инвентаря, горячая и холодная вода подается через смесители. Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой, в помещениях для стирки белья, душевых и туалетах, (полы оборудованы уклонами к отверстиям трапов).

Вентиляция естественная через оконные и дверные проемы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами, что обеспечивает возможность проведения проветривания помещений. Искусственная - раздельная приточно-вытяжная в санитарно-

гигиенических блоках, в пищеблоке – приточно - вытяжная с механическим побуждением. Согласно, пояснительной записки директора СОСК «Радуга» Черкуна В.С. все вентиляционные каналы и вентиляционные установки комплекса «Радуга» ДГТУ были обслужены и дезинфицированы сотрудниками ДГТУ, имеющими соответствующее разрешение на выполнение данных работ (акты выполненных работ от 24.04.2025г.). Для поддержания оптимального температурного режима в медицинских помещениях установлены сплит-системы.

Освещение в спальнях, в мед. пункте, в помещениях для занятия кружковой деятельностью, столовой, конференц-зале, помещении глажения белья, столовой, естественное через световые проемы окон, с регулируемыми солнцезащитными устройствами, которые в исходном положении не уменьшают светоактивную площадь оконного проема и длиной не ниже уровня подоконника и искусственное представлено светодиодными лампами, защищенными плафонами, в душевых, прачечной искусственное - за счет люминесцентных ламп которые оборудованы пылевлагонепроницаемыми плафонами. В спальнях корпусов предусмотрено дежурное (ночное) освещение в коридорах, все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном специально оборудованном месте в хозяйственной зоне и направляют на утилизацию по договору со специализированной организацией.

Набор помещений СОСК «Радуга»: спальни; комнаты воспитателя; помещения для дневного пребывания детей; душевые, умывальные, туалеты отдельно для мальчиков и девочек; место для просушивания одежды и обуви, помещение стирки и глажения; помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, для приготовления дезинфицирующих растворов; помещения для стирки белья, помещения гладильной; место для хранения обуви.

Проживание детей осуществляется: в 2-х четырехэтажных спальнях корпусах (№ 1, № 2 каждый на 250 мест), на каждом этаже корпуса расположено по 20 номеров для детей и 2 номера для вожатых, площадь спальных помещений составляет от 15 м² до 31,5 м², размещение по 2-5 человек, в каждом номере душевая и санузел.

Заселение детей предусмотрено поотрядно, раздельно мальчики от девочек. Площадь спальных помещений составляет от 15 м² до 31,5 м² при вместимости 2-5 человека, норматив вместимости 4,0 м²/чел соблюдается. Каждое спальное место обеспечено комплектами постельных принадлежностей, постельным бельем и 3 полотенцами. Количество комплектов постельного белья, на матрасников и полотенец на одного человека не менее 2 комплектов. Постельные принадлежности (матрасы, подушки, одеяла), подлежат просушиванию, проветриванию на специально отведенной для этого площадке в хозяйственной зоне, один раз в год перед заездом детей подвергаются дезинфекционной обработке, согласно договора с ИП Лобжанидзе И.Г. (акт выполненных работ от 05.05.2025г.).

Спальные номера обеспечены одноярусными стационарными кроватями, имеющими твердое ложе; прикроватными тумбочками и стульями по количеству проживающих, столами, шкафами для раздельного хранения одежды и обуви, с возможностью использования последних каждым проживающим, емкости для сбора мусора. Мебель имеет покрытие, позволяющие проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в спальнях покрыты линолеум, стены и потолок окрашены водоземлюсионной краской, допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки, стены и полы (душевые, туалетные, умывальные, помещения для приготовления дез.растворов и обработки уборочного инвентаря) выполнены влагостойкими материалами, (полы и стены плитка, потолок окрашен влагостойкой краской) позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности и признаков поражения грибком. Фрамуги на окнах в спальнях оборудованы москитными сетками.

Спальные корпуса укомплектованы полным набором помещений, в том числе санитарно-гигиеническими помещениями, отдельные для мальчиков и девочек, которые оборудованы умывальной раковиной, унитазом с сиденьем, душевым поддоном со сливным трапом. Рядом с умывальником находятся крючки для полотенец и полки для туалетных принадлежностей, с унитазом – мусорное ведро и держатель для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом. Унитазы обеспечены сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов. Количество душевых, унитазов, умывальников обеспечивает мощность оздоровительного лагеря. Все помещения постоянного пребывания и проживания детей оборудованы передвижными рециркуляторами по обеззараживанию воздуха. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделены помещения (закреплены за каждым корпусом, исключая доступ детей), которые оборудованы поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления. Уборочный инвентарь промаркирован согласно назначения, хранение последних осуществляется в специальных помещениях. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно.

Стирка личных вещей детей организуется в постирочной которая расположена на территории лагеря в отдельно стоящем здании и оборудована холодным и горячим водоснабжением и водоотведением, для стирки используются 3 автоматические стиральные машины. В каждом корпусе выделена зона, где созданы условия для просушивания одежды и обуви, места для хранения обуви, оборудованы стеллажами, так же предусмотрены помещения для глажки.

Стирка постельного белья осуществляется по договору с ИП Лобжанидзе И.Г. Для сбора и временного хранения грязного белья на территории лагеря выделено специальное помещение. Чистое белье хранится в отдельном помещении в закрытых стеллажах. Выдача чистого белья исключает пересечение с грязным бельем.

Для хранения и размещения чемоданов детей рядом со спальными корпусами выделено отдельное помещения оборудованные стеллажами.

Оказание медицинской помощи детям предусмотрено в медицинском пункте СОСК «Радуга», (расположен на территории лагеря на 1 этаже административного корпуса, имеет изолированный вход). Медицинские услуги в СОСК «Радуга» оказываются согласно лицензии. Для оказания медицинской помощи заключены договора с ГБУЗ «Городская больница города – курорта Геленджик» МЗ КК, ГБУЗ «Станция скорой медицинской помощи города – курорта Геленджик» МЗ КК. Состав медицинского пункта: кабинет для первичного осмотра детей (фильтр), процедурный кабинет, пост медсестры, изолятор на две

палаты (раздельно для капельных и кишечных инфекции, туалеты с раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, душ, буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды (с подводкой горячей и холодной воды через смесители) и шкафы для ее хранения, помещение для приготовления дезинфекционных растворов, шкаф хранения уборочного инвентаря, туалет и душевая. Все помещения мед. пункта оборудованы рециркуляторами по обеззараживанию воздуха. Покрытия стен, потолков и полов медицинского пункта гладкие, без дефектов и повреждений, признаков поражений грибом не обнаружено, легкодоступные для влажной уборки и устойчивы к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Полы линолеум, рабочая стена вокруг раковины для мытья рук, отделаны керамической плиткой, остальные стены окрашены стойкой водоэмульсионной краской, потолки гипсокартон, который окрашен стойкой водоэмульсионной краской. Все медицинские кабинеты оборудованы раковинами для мытья рук с подводом холодного и горячего водоснабжения, резервное горячее водоснабжение за счет электроводонагревателей непрерывного действия.

Согласно, пояснительной записки директора СОСК «Радуга» Черкуна В.С., для оздоровительных и рекреационных целей планируется использовать зону купания на центральном пляже с. Дивноморское, предоставленную в пользование СОСК «Радуга МУП «Паритет» на основании договора.

Питьевой режим планируется организовать посредством установки бутилированной воды объемом 19 литров с дозированным розливом воды через помпы, представлен договор на доставку питьевой воды № 09/24 от 15.05.2024 г. с ООО «Дина», с декларацией о соответствии (ЕАЭС N RU Д-RU.РА01.В.09539/21 от 04.06.2021г. по 03.06.2026г.), обеспечен запас одноразовой посуды (стаканчики), оборудованы корзины для сбора использованной одноразовой посуды.

Питание детей в СОСК «Радуга» в соответствии с договором от 01.04.2025 года на оказание услуг по организации питания будет осуществлять ИП Слепакова Н.Б. Питание будет организовано по утвержденным рационам для возрастных групп детей от 7-ми до 11-ти лет и от 12-ти лет и старше.

Питание будет осуществляться в столовой которая расположена в отдельно стоящем здании, обеденный зал площадью 703,1 м² рассчитана на одновременную посадку детей на 480 мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью без дефектов и повреждений покрытия, позволяющие проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Перед входом в обеденный зал установлено 25 раковин для мытья рук, которые оборудованы 10 электрополотенец, держатели для бумажных полотенец и мылом.

Пищеблок имеет полный набор производственных и вспомогательных помещений, с соблюдением условий поточности, укомплектован технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем.

В пищеблоке предусмотрено бесперебойное централизованное холодное и горячее водоснабжение. Резервное горячее водоснабжение предусмотрено за счет водонагревателей непрерывного действия. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод раздельная с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации. Подключение производственных ванн к канализации выполнено с соблюдением 20 мм воздушного разрыва. Полы в производственных цехах имеют уклоны к сливным трапам. Все производственные цеха оборудованы раковинами для

мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители. В производственных цехах пищеблока предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением, оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые присоединяются к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Выполнена очистка, дезинфекция и промывка водопроводной и канализационной систем по договорам с ИП Рыжих В.А. (акты выполненных работ от 28.04.2025 г. и 30.04.2025 г). Планово-предупредительный ремонт холодильного и технологического оборудования, а так же профилактические работы по ревизии вентиляционных установок и кондиционирования воздуха выполнены в мае 2025г., сотрудниками ДГТУ, имеющими соответствующие разрешение на выполнение данных работ.

Освещение - естественное через оконные проемы, которые оборудованы москитными сетками, искусственное - за счет светодиодных ламп которые оборудованы пылевлагодонепроницаемыми плафонами.

Пищеблок планирует работу на сырье имеет следующий набор помещений: загрузочная; - овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей; - цех для обработки фруктов; - мясо-рыбный цех; - цех для обработки птицы; - цех для обработки яиц; - цех суточного запаса продуктов; - варочный цех; - холодный цех; - хлеборезка; - два мучных цеха; - моечная столовой посуды; - моечная стеклянной посуды и приборов; - моечная кухонной посуды; - санитарно-бытовые помещения для персонала. Холодный цех оборудован для приготовления холодных блюд: установлена бактерицидная лампа, работающая на рециркуляции, и сплит-система, которая обеспечивает температурный режим помещения цеха. В мясорыбном, овощном цехах, а так же в цехе для обработки яиц, установлены бактерицидные лампы для обеззараживания воздуха.

Моечная столовой посуды оснащена посудомоечной машиной, производительностью 2000 тарелок в час и для стаканов, приборов производительностью 500 штук в час, для мытья столовой посуды (тарелок) ручным способом предусмотрена трехсекционная мойка, для мытья стаканов, столовых приборов двухсекционная мойка. Дезинфекции столовых приборов проводится в жарочном шкафу. Моечная кухонной посуды оборудована двумя двухсекционными ваннами, для чистой кухонной посуды установлены стеллажи, на высоте 0,5 метра от пола.

Все производственные цеха укомплектованы санитарно - техническим, модульным технологическим и холодильным оборудованием, кухонной и столовой посудой, уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, с возможностью их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, без дефектов, столовые приборы из алюминия не используются. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах. Разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом, имеет специальную маркировку, хранение упорядочено. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом выполнено из дерева твердых лиственных пород. В мучном цехе созданы условия для просеивания муки

стр 8 из 8
13.10/28 от 07.05

(мукопросеиватель). Продукты хранятся по видам: сухие сыпучие, хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые и гастрономические, овощи и фрукты. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Для хранения продуктов имеется холодильное оборудование (оборудованное контрольными термометрами), работающее в режимах от 0 до 6°C и до -18°C. Суточные пробы хранятся в отдельно выделенном холодильнике, оснащенном термометром для контроля соблюдения температурного режима. Проведена ревизия и планово-предупредительный ремонт и наладка низкотемпературных камер, работающих в режиме -18°C: для хранения мяса, птицы, рыбы; работающих в режиме 0 + 6°C: для хранения молочных, гастрономических продуктов, овощей и фруктов. Количество холодильных камер удовлетворяет потребность объема хранения пищевых продуктов. Все холодильные камеры укомплектованы подтоварниками, стеллажами и оснащены термометрами для контроля температурного режима. Для контроля за доброкачеством и безопасностью приготовленной пищи в пищеблоке планируется отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд, хранение которых предусмотрено в отдельном холодильнике при температуре +2 +4°C.

Стены, на высоту и полы производственных цехов облицованы керамической плиткой, выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в отдельном помещении. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно. Для персонала пищеблока выделены: гардеробная, оборудованная индивидуальными шкафами для хранения личной и санитарной одежды, туалеты.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования составлен:

Должность исполнителя врач по ОГ подпись Павл ФИО исполнителя Павлишина О.С.